

PINOT NERO

BRUT

**ORIGINE:**

Tenuta Caseo, 120 ettari di proprietà della famiglia Tommasi in Oltrepò Pavese, Lombardia.

**VIGNETO:**

Esposizione sud-sudovest, terreno bianco ed argilloso con buona presenza di calcare attivo ideale per vini spumante; metodo guyot.

**VITIGNO:**

Le migliori uve Pinot Nero 100% coltivate a 450 slm

**ALCOHOL:**

11,5% by vol.

**METODO:**

Metodo Charmat. La spumantizzazione mediante il metodo Charmat permette di ottenere vini dalle caratteristiche note fruttate.

**NOTE DEGUSTATIVE:**

Giallo paglierino con perlage fine e persistente. Fresco, fruttato ed elegante al naso, ha un sapore armonico e deciso con ottima sapidità.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

Splendido come aperitivo, si abbina ancor meglio agli antipasti, alle insalate, piatti a base di pesce e alla cucina orientale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

10° C.

**BOTTIGLIA:**

750 ml